ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 30 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 1991	ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 164

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 444 (1)

Συμπλήρωση και τροποποίηση του Π.Δ. 1381/1981 (Α'344) ως προς το ασβέστιο, το μαγνήσιο, το νάτριο και το θείο που περιέχονται στα λιπάσματα, σε συμόρφωση προς την Οδηγία 89/284/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 4 του Ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Α' 34) όπως αυτό αντικατάσταθηκε από το άρθρο 6 του Ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού «ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α' 70) και τροποποιήθηκε με το άρθρο 7 του Ν. 1775/1988 «Εταιρείες παροχής επιχειρηματικού κεφαλαίου και άλλες διατάξεις» (Α' 101) και το άρθρο 65 του Ν. 1892/1990 (Α' 101).

2. Την υπ' αριθ. Υ.1489/1076692/1224/0006Α/23.8.91 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Οικονομικών στον Υφυπουργό Οικονομικών» (Β' 692).

3. Την υπ' αριθ. Υ.1491/23.8.1991 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «Καθορισμός αρμοδιοτήτων των Υφυπουργών Εθνικής Οικονομίας» (Β' 692).

4. Την οδηγία 89/284/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 13ης Απριλίου 1989 «για τη συμπλήρωση και την τροποποίηση της οδηγίας 76/116/ΕΟΚ ως προς το ασβέστιο, το μαγνήσιο, το νάτριο και το θείο που περιέχονται στα λιπάσματα» (Ε.Ε. αριθ. L 111 της 22.4.89 σελ. 34).

4. Την 428/1991 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση του Υπουργού Γεωργίας και των Υφυπουργών Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
(Άρθρο 1 Οδηγίας 89/284/ΕΟΚ)

Για τα λιπάσματα τύπου ΕΟΚ που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344) μπορεί να δηλωθεί περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, νάτριο και θείο, με την προϋπόθεση ότι οι ποσότητες των στοιχείων αυτών στα εν λόγω λιπάσματα είναι τουλάχιστον ίσες με τα ελάχιστα όρια που καθορίζονται στο άρθρο 2 του παρόντος διατάγματος και εφόσον τα λιπάσματα Ε.Ο.Κ. εξακολουθούν να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που αναφέρονται στο παράρτημα Ι του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344). Στην περίπτωση αυτή, η ονομασία τύπου συμπληρώνεται με την ένδειξη που προβλέπεται στο άρθρο 6 στοιχείο β) του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 2
(Άρθρο 2 Οδηγίας 89/284/ΕΟΚ)

Για τα λιπάσματα ΕΟΚ που αναφέρονται στο άρθρο 1 μπορεί να δηλωθεί περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, νάτριο και θείο μόνον εφόσον περιέχουν:

-τουλάχιστον 2% οξείδιο του μαγνησίου (MGO), δηλαδή 1,2% MG.

-Τουλάχιστον 3% οξείδιο του νατρίου (Na_2O),δηλαδή 2,2% Να.

-Τουλάχιστον 5% τριοξείδιο του θείου (SO_3, δηλαδή 2%S.

Άρθρο 3
(Άρθρο 3 Οδ. 89/284/ΕΟΚ)

1. Κατά την έννοια του παρόντος διατάγματος το ασβέστιο θεωρούμενο ως θρεπτικό στοιχείο μπορεί να δηλωθεί μόνο για τα λιπάσματα των τύπων 1 και 2 του παραρτήματος 1, με την επιφύλαξη της παραγράφου 2.

Για τα λιπάσματα που τίθενται σε κυκλοφορία στην αγορά της χώρας μας, η περιεκτικότητα σε ασβέστιο πρέπει να δηλώνεται είτε με τη μορφή οξειδίου CaO, είτε με τη μορφή στοχείου Ca, είτε με τις δυο μορφές ταυτόχρονα.

Για τη μετατροπή της αριθμητικής τιμής της περιεκτικότητας σε οξείδιο του ασβεστίου σε αριθμητική τιμή περιεκτικότητας σε ασβέστιο, χρησιμοποιείται ο ακόλουθος τύπος: Ασβέστιο (Ca)= οξείδιο του ασβεστίου (CaO) x 0,715.

2. Η περιεχτικότητα σε διαλυτό Ca μπορεί να αναφέρεται για τα υγρά λιπάσματα σύμφωνα με το παράρτημα I, μέρος Γ του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344), όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με το Π.Δ. 177/1991 (Α' 71), τα οποία προορίζονται για ψεκασμό των φύλλων, εφόσον η εν λόγω περιεχτικότητα φθάνει τουλάχιστον το 8% CaO (=5,7% Ca).

Άρθρο 4

(Άρθρο 4 Οδηγ. 89/284/ΕΟΚ)

Τα λιπάσματα που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του παρόντος διατάγματος και των παραρτημάτων του μπορούν να λάβουν την ένδειξη «ΛΙΠΑΣΜΑ ΕΟΚ».

Άρθρο 5

(Άρθρο 5 Οδηγίας 89/284/ΕΟΚ)

Τα λιπάσματα που τίθενται σε κυκλοφορία στην αγορά της χώρας μας, η ένδειξη της περιεχτικότητας σε μαγνήσιο, νάτριο και θείο πρέπει να γίνεται:

-είτε με τη μορφή οξειδίων (MGO, Na, SO_3).

-είτε με τη μορφή στοιχείων (MG, Na, S).

-είτε και με τις δυο μορφές ταυτόχρονα.

Για τη μετατροπή των αριθμητικών τιμών των περιεχτικοτήτων σε οξείδιο του νατρίου και σε οξείδιο του θείου, σε αριθμητικές τιμές περιεχτικοτήτων σε νάτριο και θείο, χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι τύποι:

-νάτριο (Να) = οξείδιο του νατρίου (Na_2O) × 0,742

-θείο (S) = τριοξείδιο του θείου (SO_3) x 0,400.

Όταν η περιεχτικότητα προκύπτει ως αποτέλεσμα του υπολογισμού, η τιμή που αναγράφεται στη δήλωση, είναι το εν λόγω αποτέλεσμα στρογγυλευμένο στο πλησιέστερο δεκαδικό ψηφίο.

Άρθρο 6

(Άρθρο 6 Οδηγ. 89/284/ΕΟΚ)

Υποχρεωτικές ενδείξεις για την αναγνώριση:

α) η ένδειξη «ΛΙΠΑΣΜΑ ΕΟΚ» με κεφαλαία γράμματα:

β) η ονομασία του τύπου του λιπάσματος:

- είτε σύμφωνα με το παράρτημα I του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344) συμπληρώνοντας την ονομασία του τύπου με την ένδειξη «περιέχει....» συνοδευόμενη από το όνομα ή τα ονόματα των περιεχομένων στοιχείων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος Δ/τος ή από το χημικό τους σύμβολο. Οι αριθμοί που φανερώνουν τις περιεχτικότητες σε στοιχεία που αποτελούν αντικείμενο του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344) είναι δυνατόν να συμπληρωθούν με τους αντίστοιχους αριθμούς για τα στοιχεία που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παραρτήματος 1 του παρόντος διατάγματος και γράφονται μέσα σε παρένθεση,

- είτε σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος διατάγματος.

γ) οι εγγυημένες περιεχτικότητες για κάθε ενεργό συστατικό και οι εγγυημένες περιεχτικότητες σε μορφές ή/και διαλυτότητες, εφόσον αυτές καθορίζονται στα παραρτήματα των Π. Δ/των που αφορούν τα λιπάσματα.

Η ένδειξη των περιεχτικοτήτων σε ενεργά συστατικά για τα απλά και σύνθετα λιπάσματα πρέπει να αναγράφεται σε ποσοστό επί τοις εκατό κατά βάρος με ακέραιο αριθμό ή, κατά περίπτωση, με ένα δεκαδικό ψηφίο.

Όταν το λίπασμα περιέχει περισσότερα από ένα δηλώσιμα στοιχεία, η αναγραφή των περιεχτικοτήτων γίνεται με την ακόλουθη σειρά: N, P_2O_5 ή/ και P, K_2O ή/και K, CaO ή Ca, MGO ή/και MG, Na_2O ή/και Να, SO_3 ή/και S.

Οι μορφές και οι διαλυτότητες σε ενεργά συστατικά πρέπει επίσης να αναφέρονται σε ποσοστό επί τοις εκατό κατά βάρος, εκτός αν στο παράρτημα 1 του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344) προβλέπεται ρητά η ένδειξη της περιεχτικότητας αυτής με άλλον τρόπο.

Τα ενεργά συστατικά πρέπει να αναγράφονται και ονομαστικά και με χημικά σύμβολα (π.χ. άζωτο (N), φωσφόρος (P), πεντοξείδιο του φωσφόρου (P_2O_5), κάλιο (K), οξείδιο του καλίου (K_2O), μαγνήσιο (MG), οξείδιο του μαγνησίου (MGO), νάτριο (Να), οξείδιο του νατρίου (Na_2O), θείο (S), τριοξείδιο του θείου (SO_3), ασβέστιο (Ca) και οξείδιο του ασβεστίου (CaO).

Άρθρο 7

(Άρθρο 7 Οδηγ. 89/284/ΕΟΚ)

Η δήλωση της περιεχτικότητας σε μαγνήσιο, νάτριο και θείο στα λιπάσματα, που αναφέρονται στο άρθρο 1, συνοδεύεται από την ή τις ακόλουθες ενδείξεις:

- ολική περιεχτικότητα εκφρασμένη σε ποσοστό επί του βάρους του λιπάσματος.

- όταν ένα στοιχείο είναι πλήρως υδατοδιαλυτό, δηλώνεται μόνο η υδατοδιαλυτή περιεχτικότητα.

- συνολική περιεχτικότητα και υδατοδιαλυτή περιεχτικότητα, εκφρασμένη σε ποσοστό επί του βάρους του λιπάσματος, εφόσον η διαλυτότητα φθάνει το ένα τέταρτο τουλάχιστον της ολικής περιεχτικότητας.

Η περιεχτικότητα προσδιορίζεται με τους όρους που καθορίζονται στις μεθόδους ανάλυσης, που προβλέπονται στα άρθρα 6, 7 και 8 του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344).

Άρθρο 8

(Άρθρο 8 οδηγ. 89/284/ΕΟΚ)

Οι αποδεκτές ανοχές σε σχέση με τις δηλωθείσες τιμές ασβεστίου, μαγνησίου, νατρίου και θείου καθορίζονται στο 1/4 των περιεχτικοτήτων σε αυτά τα στοιχεία, που έχουν δηλωθεί, με ένα μέγιστο 0,9% σε απόλυτή τιμή για τα CaO, MGO, Na_2O και SO_3, δηλαδή 0,64 για το Ca, 0,55 για το MG, 0,67 για το Να και 0,36 για το S.

Άρθρο 9

(Άρθρο 9 Οδηγ. 89/284/ΕΟΚ)

Το παράρτημα I του Π.Δ. 1381/1981 (Α' 344), όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε από το Π.Δ. 177/1991 (Α' 71), τροποποιείται ως εξής:

1. Το λίπασμα ΕΟΚ, κιζερίτης με θειϊκό κάλιο, που αναφέρεται στο παράρτημα II του παρόντος δ/τος προστίθεται ως αριθ. 7 του πρώτου μέρους: Χημικά Λιπάσματα ενός θρεπτικού στοιχείου, κεφάλαιο Γ'. «Καλιούχα».

2. Το λίπασμα ΕΟΚ, διάλυμα νιτρικού ασβεστίου, που αναφέρεται στο παράρτημα II του παρόντος δ/τος, προστίθεται ως αριθ. 3 του μέρους τρίτου, σημείο 1: «Υγρά απλά λιπάσματα».

Άρθρο 10

Κατωτέρω παρατίθενται τα παραρτήματα I και II, που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και έχουν ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΛΙΠΑΣΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΚΥΡΙΩΣ ΑΣΒΕΣΤΙΟ, ΜΑΓΝΗΣΙΟ, ΘΕΙΟ

Αριθ.	Ονομασία τύπου	Στοιχεία σχετικά με τον τρόπο παρασκευής και τα κύρια συστατικά	Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ενεργά συστατικά (επί τοις εκατό κατά βάρος). Στοιχεία για τον τρόπο έκφρασης των ενεργών συστατικών. Άλλες απαιτήσεις.	Άλλα στοιχεία σχετικά με την ονομασία του τύπου	Στοιχεία των οποίων η περιεκτικότητα πρέπει να είναι εγγυημένη. Διαλυτότητα των ενεργών συστατικών. Άλλα κριτήρια.
1	2	3	4	5	6
1.	Θειϊκό Ασβέστιο	Προϊόν φυσικής ή βιομηχανικής προέλευσης που περιέχει θειϊκό ασβέστιο με διάφορους βαθμούς ενυδάτωσης.	35% CaO 35%SO_3 Ασβέστιο και θείο υπολογιζόμενα ως ολικό CaO και SO_3 ολικό. Λεπτότητα αλέσματος: -το 80% τουλάχιστον να διέρχεται από κόσκινο με διάμετρο οπών 2 ΜΜ. -το 99% τουλάχιστον να διέρχεται από κόσκινο με διάμετρο οπών 10 ΜΜ	Μπορούν να προστεθούν οι συνήθεις εμπορικές ονομασίες	Ολικό τριοξείδιο του θείου. Προαιρετικά: Ολικό οξείδιο του ασβεστίου
2.	Διάλυμα χλωριούχου ασβεστίου	Διάλυμα χλωριούχου ασβεστίου βιομηχανικής προέλευσης	12% CaO Ασβέστιο υπολογιζόμενο ως CaO διαλυτό στο νερό	Οξείδιο του ασβεστίου Προαιρετικά: για ψεκασμό στα φυτά	
3.	Στοιχειακό θείο	Προϊόν φυσικής ή βιομηχανικής προέλευσης καθορισμένο κατά το μάλλον ή ήττον	98% S (245 %:SO_3) Θείο υπολογιζόμενο ως ολικό SO_3	Ολικό τριοξείδιο του θείου	
4.	Κιζερίτης	Ορυκτό προϊόν που περιέχει ως κύριο συστατικό θειϊκό μαγνήσιο με ένα μόριο νερού	24% MGO 45% SO_3 Μαγνήσιο και θείο υπολογιζόμενα ως οξείδιο του μαγνησίου και τριοξείδιο του θείου διαλυτά στο νερό	Μπορούν να προστεθούν οι νέες συνήθεις εμπορικές ονομασίες	Οξείδιο του μαγνησίου διαλυτό στο νερό Προαιρετικά: τριοξείδιο του θείου διαλυτό στο νερό.
5.	Θειϊκό μαγνήσιο	Προϊόν που περιέχει ως κύριο συστατικό θειϊκό μαγνήσιο με 7 μόρια νερού	15% MGO 28‰ SO_3 Μαγνήσιο και θείο υπολογιζόμενα ως οξείδιο του μαγνησίου και τριοξείδιο του θείου διαλυτά στο νερό	Μπορούν να προστεθούν οι συνήθεις εμπορικές ονομασίες	Οξείδιο του μαγνησίου διαλυτό στο νερό Προαιρετικά: τριοξείδιο του θείου διαλυτό στο νερό
6.	Διάλυμα χλωριούχου μαγνησίου	Προϊόν που λαμβάνεται με διάλυση χλωριούχου μαγνησίου βιομηχανικής προέλευσης	13% MGO Μαγνήσιο υπολογιζόμενο ως οξείδιο του μαγνησίου. Μέγιστη περιεκτικότητα σε ασβέστιο: 3% CaO	Οξείδιο του μαγνησίου	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Αριθ.	Τύπος λιπάσματος	Στοιχεία σχετικά με τον τρόπο παρασκευής και τα κύρια συστατικά	Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ενεργά συστατικά (επί τοις εκατό κατά βάρος). Στοιχεία για τον τρόπο έκφρασης των ενεργών συστατικών. Άλλες απαιτήσεις.	Άλλα στοιχεία σχετικά με την ονομασία του τύπου	Στοιχεία των οποίων η περιεκτικότητα πρέπει να είναι εγγυημένη. Διαλυτότητα των ενεργών συστατικών. Άλλα κριτήρια.
1	2	3	4	5	6
7.	Κιζερίτης με προσθήκη θειϊκού καλίου	Προϊόν λαμβανόμενο από κιζερίτη εμπλουτισμένο με θειϊκό κάλιο	8% MGO Μαγνήσιο εκφραζόμενο σαν υδατοδιαλυτό οξείδιο μαγνησίου 6% K_2O Κάλιο εκφραζόμενο σαν υδατοδιαλυτό οξείδιο καλίου	Δύνανται να προστίθενται τα συνήθη εμπορικά ονόματα	Υδατοδιαλυτό οξείδιο μαγνησίου - Υδατοδιαλυτό οξείδιο του καλίου Προαιρετική μνεία της περιεκτικότητας σε χλώριο όταν είναι κατώτερη από του 3% CL
8.	Διάλυμα νιτρικού ασβεστίου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από διάλυση νιτρικού ασβεστίου σε νερό	8% N Άζωτο υπολογιζόμενο ως νιτρικό ασβέστιο από το οποίο το πολύ 1% αντιπροσωπεύει αμμωνιακό άζωτο	Η ονομασία του τύπου μπορεί να συνοδεύεται ανάλογα με την περίπτωση από τις ενδείξεις: - για εφαρμογή στα φύλλα - για την παρασκευή θρεπτικών διαλυμάτων - για λιπαντική άρδευση	Ολικό άζωτο Προαιρετικά: - νιτρικό άζωτο - αμμωνιακό άζωτο - ασβέστιο, στην περίπτωση των χρήσεων που αναφέρονται στη στήλη 5

Άρθρο 11.

Έναρξη ισχύος

Το παρόν διάταγμα ισχύει από την 18η Οκτωβρίου 1990.

Στον Υπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 1991

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Σ. ΧΑΤΖΗΓΑΚΗΣ

ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΚΩΝ. ΓΙΑΤΡΑΚΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΣΩΤ. ΚΟΥΒΕΛΑΣ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 445 (2)

Υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα με βάση το κρέας στην εγχώρια παραγωγή και στις συναλλαγές της χώρας μας με τα άλλα κράτη μέλη των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Ε.Κ.) και τροποποίηση του Π.Δ. 485/1985 (Α' 175), σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 88/658/ΕΟΚ, 88/660/ΕΟΚ και 89/227/ΕΟΚ (άρθρο 3) του Συμβουλίου Ε.Ο.Κ.

**Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 1 παρ. 1, 3 και 4 του Ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Α' 34) όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 6 του Ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α' 70).

β) Του άρθρου 20 του Ν. 248/1914 «περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α' 110) όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο μόνο του Α.Ν. της 23.1.1936 (Α' 47).

2. Τις Οδηγίες:

α) 88/658/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1988 «που τροποποιεί την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας» (Ε.Ε. αριθ. L 382 της 31.12.88 σελ. 15).

β) 88/660/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 19ης Δεκεμβρίου 1988 «για την τροποποίηση της Οδηγίας 80/215/ΕΟΚ» (Ε.Ε. αριθ. L 382 της 31.12.88 σελ. 35).

γ) 89/227/ΕΟΚ (Άρθρο 3) του Συμβουλίου της 21ης Μαρτίου 1989 (Ε.Ε. αριθ. L 93 της 6.4.89 σελ. 25).

3. Την υπ' αριθ. Υ 1491/23.8.91 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «Καθορισμός αρμοδιοτήτων των Υφυπουργών Εθνικής Οικονομίας» (Β' 692).

4. Την αριθ. 432/1991 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση του Υπουργού Γεωργίας και του Υφυπουργού Εθνικής Οικονομίας.

Άρθρο 1

Σκοπός

Με το παρόν διάταγμα θεσπίζονται διατάξεις που καθορίζουν τους υγειονομικούς όρους που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα με βάση το κρέας στην εγχώρια παραγωγή και στις συναλλαγές της χώρας με τα άλλα κράτη μέλη των Ε.Κ. και τροποποιούνται διατάξεις του Π.Δ/τος 485/1985 (Α' 175), σε συμμόρφωση προς τις πιο πάνω Οδηγίες 88/658/ΕΟΚ, 88/660/ΕΟΚ και 89/227/ΕΟΚ (Άρθρο 3).

Άρθρο 2

(άρθρο 1 Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Με την επιφύλαξη των απαγορευτικών μέτρων που λαμβάνονται σύμφωνα με το Π.Δ. 485/1985 (Α' 175), το παρόν διάταγμα δεν έχει εφαρμογή στα προϊόντα με βάση το κρέας:

α) που περιέχονται στις προσωπικές αποσκευές των ταξιδιωτών, εφόσον δεν χρησιμοποιούνται εν συνεχεία για εμπορικούς σκοπούς·

β) που αποστέλλονται σε μικρά δέματα προς ιδιώτες, εφόσον πρόκειται για εισαγωγές χωρίς κανέναν εμπορικό χαρακτήρα·

γ) που βρίσκονται επί μεταφορικών μέσων που πραγματοποιούν εμπορικές μεταφορές μεταξύ των κρατών μελών και προορίζονται για τη διατροφή του προσωπικού και των επιβατών.

Άρθρο 3

(άρθρο 2 Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Ορισμοί

Κατά την έννοια του παρόντος διατάγματος νοούνται ως:

α) προϊόντα με βάση το κρέας: τα προϊόντα που έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία, ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος.

Ωστόσο, δεν θεωρούνται ως προϊόντα με βάση το κρέας:

i) κρέατα που έχουν υποστεί μόνο επεξεργασία δια του ψύχους· τα κρέατα αυτά εξακολουθούν να διέπονται από τις διατάξεις του Π.Δ/τος 599/85 (Α' 213).

ii) προϊόντα, τα οποία δεν ανταποκρίνονται στον ορισμό της περίπτωσης i· τα προϊόντα αυτά υπόκεινται στο Π.Δ. 159/1991 (Α' 63).

Επί πλέον το παρόν διάταγμα δεν αφορά:

i) τα εκχυλίσματα κρέατος, τις σούπες, τους ζωμούς και τις σάλτσες κρέατος καθώς και τα ομοειδή προϊόντα, άνευ τεμαχίων κρέατος,

ii) τα ολόκληρα οστά, θραυσμένα ή λεπτοτεμαχισμένα, τις πεπτόνες κρέατος, τις ζωϊκές ζελατίνες, τα κρεατάλευρα, το δέρμα χοίρου σε σκόνη, το πλάσμα του αίματος, το αποξηραμένο αίμα, το αποξηραμένο πλάσμα του αίματος, τις κυτταρικές πρωτεΐνες, τα εκχυλίσματα των οστών και τα ομοειδή προϊόντα,

iii) τα τηγμένα λίπη που προέρχονται από τους ιστούς των ζώων,

iv) τους στομάχους, τις ουροδόχους κύστεις και τα έντερα που έχουν καθαρισθεί και λευκανθεί, αλατισθεί ή αποξηρανθεί.

β) i) κρέατα: τα κρέατα που αναφέρονται:
- στα άρθρα 3 και 15 του Π.Δ. 599/1985 (Α' 213)
- στο άρθρο 2 του Π.Δ. 959/1981 (Α' 241)
- στο άρθρο 2 του Π.Δ. 159/1991 (Α' 63),

ii) νωπά κρέατα: τα νωπά κρέατα που αναφέρονται στα δύο πρώτα σημεία της προηγούμενης υποπερίπτωσης i), καθώς και στα κρέατα που πληρούν τις απαιτήσεις του Π.Δ/τος 159/1991 (Α' 63).

γ) παρασκευάσματα κρέατος: τα παρασκευάσματα που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 159/1991 (Α' 63).

δ) επεξεργασία: η θέρμανση, η αλάτιση, το πάστωμα ή η αποξήρανση των νωπών κρεάτων, συνδυαζόμενα ή μη με άλλα τρόφιμα, ή συνδυασμός των διαφόρων αυτών μεθόδων.

ε) θέρμανση: χρήση της ξηράς ή υγρής θερμότητας.

στ) αλάτιση: χρήση αλάτων.

ζ) πάστωμα: διάχυση των αλάτων στη μάζα του προϊόντος.

η) ωρίμανση: επεξεργασία των ωμών αλατισμένων κρεάτων, υπό κλιματικές συνθήκες που μπορούν να προκαλέσουν κατά την διάρκεια μιας αργής και σταδιακής μείωσης της υγρασίας, την εξέλιξη των φυσικών ζυμωτικών ή ενζυματικών διαδικασιών, οι οποίες επιφέρουν με το χρόνο αλλαγές που δίνουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και εγγυώνται τη συντή-

ρηση και την καταλληλότητα υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος.

θ) αποξήρανση: φυσική ή τεχνητή μείωση της ποσότητας του ύδατος.

ι) μαγειρευμένα φαγητά: προϊόντα με βάση το κρέας που αντιστοιχούν σε μαγειρικά παρασκευάσματα, μαγειρευμένα ή προμαγειρευμένα, για την συντήρηση των οποίων δεν χρησιμοποιούνται συντηρητικά πρόσθετα και συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία.

ια) χώρα αποστολής: το κράτος μέλος της ΕΟΚ από το οποίο τα προϊόντα με βάση το κρέας αποστέλλονται στην Ελλάδα·

ιβ) χώρα προορισμού: το κράτος μέλος στο οποίο αποστέλλονται τα προϊόντα με βάση το κρέας που προέρχονται από την Ελλάδα·

ιγ) παρτίδα: η ποσότητα προϊόντος με βάση το κρέας που καλύπτεται από το ίδιο πιστοποιητικό καταλληλότητας·

ιδ) πρώτη συσκευασία: η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με βάση το κρέας με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου δοχείου σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν καθώς και αυτό το ίδιο πρώτο κάλυμμα ή αυτό το ίδιο πρώτο δοχείο·

ιε) δεύτερη συσκευασία: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός δοχείου ενός ή περισσοτέρων προϊόντων με βάση το κρέας, που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτό το ίδιο το δοχείο·

ιστ) ερμητικά κλεισμένο δοχείο: ο αεροστεγής περιέκτης που προορίζεται να προστατεύει το περιεχόμενο από την είσοδο μικροοργανισμών κατά την διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτήν.

Άρθρο 4
(άρθρο 3 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να πληρούν, με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στην παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου, τις ακόλουθες γενικές προϋποθέσεις:

(1) πρέπει να έχουν παρασκευασθεί σε εγκατάσταση εγκεκριμένη και ελεγμένη σύμφωνα με το άρθρο 8 του παρόντος διατάγματος·

(2) πρέπει να έχουν παρασκευασθεί, αποθηκευθεί και μεταφερθεί σύμφωνα με το Παράρτημα Α' και, εφόσον έχουν αποθηκευθεί σε ψυκτική αποθήκη χωριστή από την εγκατάσταση, η αποθήκη αυτή πρέπει να έχει εγκριθεί και ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 9 του Π.Δ. 599/1985 (Α' 213)·

(3) πρέπει να έχουν παρασκευασθεί:

α) από νωπά κρέατα τα οποία ορίζονται στο άρθρο 3 περίπτ. β) υποπερίπτ. ii) και τα οποία είναι δυνατόν να προέρχονται:

i) σύμφωνα με τα Π.Δ. 599/1985 (Α.' 213) και 959/1981 (Α.' 241) από το κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιήθηκε η παρασκευή ή από οποιοδήποτε άλλο κράτος μέλος. Τα χοιρινά κρέατα στα οποία έχει διαγνωσθεί τριχίνωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας,

ii) σύμφωνα με το άρθρο 8 του Π.Δ. 485/1985 (Α.' 175), από το κράτος μέλος στο οποίο έχει πραγματοποιηθεί η παρασκευή,

iii) σύμφωνα με τα Π.Δ. 599/1985 (Α' 213) Τμήμα Β', από τρίτη χώρα, είτε απευθείας είτε μέσω άλλου κράτους μέλους,

iv) σύμφωνα με το άρθρο 13 του Π.Δ. 959/1981 (Α' 241) από τρίτη χώρα, εφόσον:

– τα προϊόντα που ελήφθησαν από τα κρέατα αυτά ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος,

– τα προϊόντα αυτά δεν φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας που προβλέπεται στο Παράρτημα Α' Κεφάλαιο VI,

– οι συναλλαγές της Ελλάδος με άλλα κράτη μέλη των Ε.Κ. αυτών των προϊόντων συνεχίζουν να υπόκεινται στις κείμενες διατάξεις.

β) από νωπά κρέατα που αναφέρονται στο άρθρο 6 περίπτ. α) του Π.Δ. 599/1985 (Α' 213).

(4) πρέπει να έχουν παρασκευασθεί από νωπά κρέατα που ανταποκρίνονται στους όρους του Παραρτήματος Α' Κεφάλαιο III·

(5) πρέπει, σύμφωνα με το Παράρτημα Α' Κεφάλαιο IV, να έχουν υποβληθεί σε έλεγχο από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας και, αν πρόκειται για ερμητικά κλεισμένο δοχείο, ο έλεγχος να έχει γίνει σύμφωνα με κανόνες που θα θεσπιστούν με την κοινοτική διαδικασία·

(6) πρέπει να πληρούν τις διατάξεις που προβλέπονται στο άρθρο 5·

(7) όταν υπάρχει πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, πρέπει να συσκευάζονται σύμφωνα με το Παράρτημα Α' Κεφάλαιο V·

(8) πρέπει να φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το Παράρτημα Α.' Κεφάλαιο VI·

(9) πρέπει, κατά τη διάρκεια της μεταφοράς τους προς τη χώρα προορισμού, να συνοδεύονται από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το Παράρτημα Α' Κεφάλαιο VII. Αυτή η υποχρέωση δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα με βάση το κρέας που ευρίσκονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία και τα οποία έχουν υποστεί την επεξεργασία που προβλέπεται στο Παράρτημα Β.' Κεφάλαιο II σημείο 1 στοιχείο α) πρώτη περίπτωση, εάν η σήμανση καταλληλότητας έχει τεθεί ανεξίτηλα σύμφωνα με τους κανόνες που θα θεσπιστούν με την κοινοτική διαδικασία·

(10) πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται προς τη χώρα προορισμού με ικανοποιητικούς υγειονομικούς όρους, σύμφωνα με το Παράρτημα Α.' Κεφάλαιο VIII.

2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν δύνανται να έχουν υποβληθεί σε ιονίζουσες ακτινοβολίες, εκτός αν δικαιολογείται από ιατρικούς λόγους και η ένδειξη της εργασίας αυτής σημειώνεται σαφώς επί του προϊόντος και επί του πιστοποιητικού καταλληλότητας.

3. Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις που προβλέπονται στις παραγράφους 1 και 2, τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) να έχουν παρασκευασθεί με θέρμανση, πάστωμα ή αποξήρανση· οι μέθοδοι αυτές είναι δυνατό να συνδυάζονται με κάπνισμα ή ωρίμανση, ενδεχομένως σε ειδικές συνθήκες μικροκλίματος, και κατά τις διαδικασίες αυτές είναι δυνατό να χρησιμοποιούνται κυρίως ορισμένες πρόσθετες ουσίες για το πάστωμα, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 13. Επίσης, είναι δυνατόν να αναμειχθούν με άλλα βρώσιμα προϊόντα και αρτύματα,

β) μπορούν να λαμβάνονται από προϊόν με βάση το κρέας ή από παρασκευάσματα κρέατος.

Άρθρο 5
(άρθρο 4 Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

1. Για τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν μπορούν να συντηρηθούν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, ο παραγωγός πρέπει για λόγους ελέγχου, να αναγράφει κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο, στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

2. Για την τελική διάθεση στην κατανάλωση, απαιτούνται στην πρώτη συσκευασία όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 11 της Απόφασης αριθ. 3000/1970 του Ανώτατου Χημικού Συμβουλίου (Α.Χ.Σ.) «περί Κώδικος Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως» (Β' 677) όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε μεταγενέστερα και ειδικότερα από την Απόφαση αριθ. 2206/1985 του Α.Χ.Σ. (Β' 49).

Άρθρο 6
(άρθρο 5 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Τα άρθρα 4 και 5 δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία εισάγονται με την έγκριση της Κτηνιατρικής

Υπηρεσίας Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας ή αποστέλλονται σε άλλο κράτος μέλος με την έγκριση της αρμόδιας Αρχής του για χρήσεις άλλες από εκείνη της ανθρώπινης κατανάλωσης· στην περίπτωση αυτή, η πιο πάνω αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία μεριμνά ώστε αυτά τα προϊόντα να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς από αυτούς για τους οποίους έχουν εισαχθεί στη χώρα μας.

Άρθρο 7
(άρθρο 6 Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Τα εισαγόμενα στη χώρας μας από άλλα κράτη μέλη ή προοριζόμενα για άλλα κράτη μέλη των Ε.Κ. μαγειρευμένα φαγητά διέπονται από τις διατάξεις που εφαρμόζονται στα προϊόντα με βάση το κρέας και τα φαγητά αυτά να πληρούν επίσης τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο Παράρτημα Β' Κεφάλαιο ΙΙΙ.

Άρθρο 8
(άρθρο 7 Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

1. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκεχριμένων εγκαταστάσεων στις οποίες δίδεται αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης. Γνωστοποιείται ο κατάλογος αυτός στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Η έγκριση χορηγείται μόνον εφόσον η εγκατάσταση ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος διατάγματος. Η έγκριση μπορεί να ανακαλείται αν παύουν να πληρούνται οι προϋποθέσεις της χορήγησής της.

Α. Για την έγκριση της εγκατάστασης απαιτείται αίτηση στην Κτηνιατρική Υπηρεσία της οικείας νομαρχίας, η οποία θα περιλαμβάνει τα παρακάτω στοιχεία:

α) Διεύθυνση της κατοικίας του αιτούντος, αν πρόκειται για εταιρεία να αναγράφεται η έδρα της, καθώς και η ιδιότητα και η διεύθυνση κατοικίας του υπογράφοντος υπευθύνου.

β) Η έδρα και η διεύθυνση της επιχείρησης, καθώς και το σήμα αυτής.

γ) Γενικό σχέδιο των εγκαταστάσεων σε κλίμακα 1:100 τουλάχιστον, το οποίο θα συνοδεύεται από λεπτομερή περιγραφή των χώρων μέσα στους οποίους θα πραγματοποιείται η συντήρηση των κρεάτων, ο τεμαχισμός, η αποστέωση, η επεξεργασία, η παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, η συσκευασία, η εναποθήκευση και η συντήρηση.

δ) Περιγραφή του υλικού που θα χρησιμοποιηθεί στις εγκαταστάσεις καθώς και στοιχεία που αφορούν στην ύδρευση και αποχέτευση.

ε) Απαρίθμηση και περιγραφή του εξοπλισμού, των ειδικών μηχανημάτων των εγκαταστάσεων και των εργαλείων εργαστηρίου.

στ) Το είδος των χρησιμοποιουμένων μέσων για τη μεταφορά των κρεάτων στην επιχείρηση, καθώς και των προϊόντων που παράγονται από αυτά.

ζ) Ημερήσια δυναμικότητα παραγωγής και εναποθήκευσης της επιχείρησης.

Β. Εφόσον διαπιστωθεί ότι πληρούνται οι όροι που καθορίζονται από το παρόν διάταγμα και μετά από προηγούμενη εξέταση και έρευνα της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας της οικείας Νομαρχίας και τη σχετική εισήγησή της, χορηγείται με απόφαση του Νομάρχη η άδεια λειτουργίας της επιχείρησης.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας λαμβάνει υπόψη τα συμπεράσματα ορισμένων ελέγχων που πραγματοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 9. Σε περίπτωση ανάκλησης της έγκρισης ενημερώνονται τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή.

2. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκεχριμένων εγκαταστάσεων πραγματοποιούνται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, η οποία έχει ελεύθερη πρόσβαση, ανά πάσα στιγμή, σε όλους τους χώρους των εγκαταστάσεων, ώστε να εξακριβώνει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος.

3. Οσάκις η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας εκτιμά, ιδίως μετά τις επιθεωρήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 12 παράγραφοι 1 και 2, ότι, σε εγκατάσταση άλλου κράτους μέλους δεν έχουν τηρηθεί ή δεν τηρούνται πλέον οι διατάξεις που αφορούν την έγκριση, ενημερώνει σχετικά την αρμόδια Κεντρική Αρχή του κράτους αυτού.

Η Αρχή αυτή λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα και ανακοινώνει στην ανωτέρω Ελληνική Κτηνιατρική Υπηρεσία τις αποφάσεις που λαμβάνονται και τους λόγους που οδήγησαν στη λήψη τους.

Εάν παρόλα αυτά πιθανολογείται ότι δεν έχουν ληφθεί μέτρα ή τα μέτρα δεν είναι επαρκή, οι αρμόδιες Υπηρεσίες των δύο αυτών κρατών αναζητούν από κοινού τον τρόπο και τα μέσα αντιμετώπισης της κατάστασης, ενδεχομένως με επιτόπια επίσκεψη.

Η Κτηνιατρική Υπηρεσία Δημόσιας Υγείας ενημερώνει την Επιτροπή σχετικά με τις διαφορές που ανακύπτουν και τον τρόπο της επίλυσής τους.

Εάν τα εν λόγω κράτη μέλη δεν μπορούν να συμφωνήσουν, το ένα από αυτά φέρει το θέμα, μέσα σε εύλογη προθεσμία, στην Επιτροπή η οποία αναθέτει σε έναν ή περισσότερους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους να γνωμοδοτήσουν. Βάσει της γνωμοδότησης ή της γνώμης που εκφράζεται σύμφωνα με το άρθρο 9, είναι δυνατόν να επιτραπεί στη χώρα μας, με την κοινοτική διαδικασία, να απαγορεύει προσωρινά την εισαγωγή, στο έδαφός της, προϊόντων με βάση το κρέας που προέρχονται από την εν λόγω εγκατάσταση. Η άδεια αυτή μπορεί να ανακληθεί με την ίδια ως άνω διαδικασία, αφού ληφθεί υπόψη η γνώμη ενός ή περισσοτέρων πραγματογνωμόνων κτηνιάτρων.

Οι πραγματογνώμονες κτηνίατροι πρέπει να μην είναι υπήκοοι των κρατών μελών μεταξύ των οποίων έχει ανακύψει η διαφορά.

Άρθρο 9
(άρθρο 8 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις του άρθρου 10 του Π.Δ. 599/1985 (Α.' 213) εφαρμόζονται, τηρουμένων των αναλογιών, στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 8.

Άρθρο 10
(άρθρο 9 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ)

Κατά παρέκκλιση των όρων που καθορίζονται στο άρθρο 4, δύναται να αποφασίζεται, σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία, ότι ορισμένες διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα τα οποία περιέχουν άλλα τρόφιμα και των οποίων το ποσοστό σε κρέας, σε προϊόν με βάση το κρέας ή σε παρασκευάσματα κρέατος είναι ελάχιστο.

Οι παρεκκλίσεις αυτές δύνανται να αφορούν μόνο:

α) τους όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων όπως προβλέπονται στο Παράρτημα Α.' Κεφάλαιο Ι και Παράρτημα Β.' Κεφάλαιο Ι·

β) τους όρους επιθεώρησης που περιγράφονται στο Παράρτημα Α.' Κεφάλαιο IV·

γ) τις απαιτήσεις που αφορούν τη σήμανση και το πιστοποιητικό καταλληλότητας που απαιτούνται σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 1 περίπτ. 8) και 9).

Για να αποφασιστούν οι παρεκκλίσεις που προβλέπονται στο παρόν άρθρο λαμβάνεται υπόψη συγχρόνως η φύση και η σύνθεση του προϊόντος.

Παρά τις διατάξεις του παρόντος άρθρου, η αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα, ώστε όλα τα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για τις συναλλαγές με άλλο κράτος μέλος να είναι υγιή προϊόντα και να έχουν παρασκευασθεί από νωπά κρέατα, από προϊόντα με βάση το κρέας ή από προϊόντα που αναφέρονται στο Π.Δ. 159/1991 (Α.' 63).

Άρθρο 11
(άρθρο 11 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Τα προϊόντα με βάση το κρέας υποβάλλονται σε έλεγχο που θα πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στο άρθρο 8 του παρόντος διατάγματος. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία υποβάλλει σε περιοδικό έλεγχο τα παραγόμενα προϊόντα με βάση το κρέας για την διαπίστωση της εφαρμογής των όρων του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 12
(άρθρο 12 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη των άρθρων 8 και 9 οι αρμόδιες για τον κτηνιατρικό έλεγχο Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας, μπορούν να ελέγχουν αν κάθε αποστολή προϊόντων με βάση το κρέας συνοδεύεται από πιστοποιητικό καταλληλότητας σύμφωνο με το Παράρτημα Α' Κεφάλαιο VII.

2. Αν υπάρχουν σοβαρές υπόνοιες παρατυπιών, κατά την είσοδο στη χώρα μας προϊόντων με βάση το κρέας, οι αρμόδιες Κτηνιατρικές Υπηρεσίες, μπορούν να διενεργούν ελέγχους, κατά τρόπο που δεν εισάγει διακρίσεις, για να εξακριβώνει αν τηρούνται οι απαιτήσεις που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα.

3. Οι έλεγχοι διενεργούνται συνήθως στον τόπο προορισμού των εμπορευμάτων ή σε κάθε άλλο κατάλληλο τόπο, υπό τον όρο ότι η επιλογή αυτού του τελευταίου προκαλεί όσο το δυνατόν λιγότερες δυσχέρειες στη διακίνηση των εμπορευμάτων.

Οι έλεγχοι που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 δεν πρέπει να καθυστερούν αδικαιολόγητα τη διακίνηση των εμπορευμάτων και τη διοχέτευσή τους στην αγορά, πράγμα που μπορεί να θίξει την ποιότητα των προϊόντων με βάση το κρέας.

4. Αν κατά την διάρκεια ελέγχου που διενεργείται βάσει της παρ. 2 διαπιστώνεται, ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα, η Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέψει στον αποστολέα, τον παραλήπτη ή τον εντολοδόχο τους να επιλέξουν, αν τα εν λόγω προϊόντα ή παρασκευάσματα θα επιστραφούν ή αν θα χρησιμοποιηθούν για άλλους σκοπούς, εφόσον το επιτρέπουν οι κανόνες υγιεινής, ή, σε αντίθετη περίπτωση, αν θα καταστραφούν. Σε κάθε περίπτωση, λαμβάνονται μέτρα ασφαλείας για να αποφευχθεί η ακατάλληλη χρήση των προϊόντων με βάση το κρέας.

5. α) Οι αποφάσεις της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και οι λόγοι που οδήγησαν στη λήψη τους γνωστοποιούνται στον αποστολέα ή τον εντολοδόχο του. Αν αυτοί το ζητήσουν, τους γνωστοποιείται αμέσως εγγράφως το αιτιολογικό των αποφάσεων καθώς και τα ένδικα μέσα που του παρέχει ηισχύουσα νομοθεσία, ο τύπος και οι προθεσμίες για την άσκησή τους·

β) αν οι αποφάσεις που αναφέρονται στην περίπτωση α) βασίζονται σε διάγνωση μεταδοτικής ή μολυσματικής νόσου ή στη διαπίστωση αλλοίωσης επικίνδυνης για την ανθρώπινη υγεία γνωστοποιούνται αμέσως στην αρμόδια Κεντρική Αρχή του κράτους μέλους παραγωγής και στην Επιτροπή·

γ) μετά την γνωστοποίηση αυτή, είναι δυνατό να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα, σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία, ιδιως για τον συντονισμό των μέτρων που λαμβάνονται στα άλλα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη σχετικά με τα εν λόγω προϊόντα με βάση το κρέας.

Άρθρο 13
(άρθρο 13 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Μέχρι να καταρτισθεί σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία ο κατάλογος των τροφίμων, στα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα επιτρεπόμενα πρόσθετα και καθοριστούν οι όροι αυτής της προσθήκης και ενδεχομένως, περιορισμοί ως προς τους τεχνολογικούς σκοπούς της χρήσης τους, οι κείμενες διατάξεις καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί που ισχύουν κατά την έναρξη ισχύος του παρόντος διατάγματος και με τους οποίους περιορίζεται η χρήση προσθέτων στα προϊόντα που καλύπτει το παρόν διάταγμα, ισχύουν εφόσον δεν αντίκεινται στις γενικές διατάξεις της Συνθήκης της Ρώμης. Το ίδιο ισχύει για τις κείμενες διατάξεις και τους διμερείς διακανονισμούς που διέπουν τη χρήση των πρόσθετων για τα προϊόντα που αναφέρονται στο παρόν διάταγμα.

Άρθρο 14
(άρθρο 15 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

Οι κείμενες διατάξεις που περιορίζουν τη χρησιμοποίηση του αμύλου, των ζωικών ή φυτικών πρωτεϊνών στα προϊόντα με βάση το κρέας και ορίζουν τα μέγιστα επιτρεπόμενα ποσοστά καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί που αφορούν την ενσωμάτωση των ουσιών αυτών, παραμένουν σε ισχύ, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της Συνθήκης της Ρώμης, μέχρις ότου αποφασιστεί διαφορετικά κατά την Κοινοτική διαδικασία.

Άρθρο 15
(άρθρο 16 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 88/658/ΕΟΚ)

1. Δεν θίγονται με το παρόν διάταγμα οι διατάξεις των άρθρων 16 και 17 του Π.Δ. 40/1977 «περί κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωϊκής προελεύσεως» (Α' 18).

2. Οι αποστολείς, των οποίων τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν δύνανται να τεθούν σε κυκλοφορία σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 4, έχουν το δικαίωμα να λάβουν τη γνώμη ενός πραγματογνώμονα.

Οι πραγματογνώμονες, πριν η Κτηνιατρική Υπηρεσία λάβει άλλα μέτρα όπως την καταστροφή των προϊόντων με βάση το κρέας, έχουν την δυνατότητα να διαπιστώνουν αν πληρούνται οι όροι του άρθρου 12 παράγραφος 4.

Ο πραγματογνώμονας πρέπει να έχει την εθνικότητα ενός από τα κράτη μέλη εκτός της χώρας αποστολής ή της Ελληνικής.

Άρθρο 16
(άρθρο 17 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από την Οδηγία 89/227/ΕΟΚ)

1. Προκειμένου για εισαγωγές προϊόντων με βάση το κρέας πουλερικών προέλευσης τρίτων χωρών, εφαρμόζονται οι διατάξεις των Π.Δ. 959/1981 (Α' 241) και 411/1976 (Α' 153), που δεν είναι ευνοϊκότερες αυτών που διέπουν τις συναλλαγές της χώρας μας με τα άλλα κράτη μέλη των Ε.Κ.

2. Το πιστοποιητικό υγιεινής και καταλληλότητας που συνοδεύει τα παραπάνω προϊόντα κατά την εισαγωγή τους καθώς και η μορφή και η φύση της σήμανσης καταλληλότητας των προϊόντων αυτών, πρέπει να είναι σύμφωνα με το Παράρτημα Δ' του παρόντος διατάγματος. Η σήμανση θα περιλαμβάνει τις ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως (Β' 677) όπως αυτό τροποποιήθηκε τελευταία (Β' 49) και θα τίθεται με κάθε πρόσφορο τρόπο επί του αλλαντικού.

Άρθρο 17

Κατωτέρω παρατίθενται τα Παραρτήματα Α', Β', Γ' και Δ' που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και έχουν ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Με την επιφύλαξη των ειδικών προϋποθέσεων που προβλέπονται στο Παράρτημα Β', οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου παράγονται, υφίστανται επεξεργασία

και αποθηκεύονται το νωπό κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας και αποθηκεύονται τα παρασκευάσματα κρέατος:

α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό, δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τρόπο ώστε να διευκολύνεται η εκροή των υδάτων· τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφόνια, ώστε να αποφεύγεται η δυσοσμία.

Εκτός τούτων, οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν:

- στους χώρους όπου αποθηκεύονται διατηρημένα με ψύξη κρέατα, παρασκευάσματα κρέατος ή προϊόντα με βάση κρέας, δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τρόπο ώστε να διευκολύνεται η εκροή των υδάτων,

- στους χώρους όπου αποθηκεύονται καταψυγμένα κρέατα, προϊόντα με βάση το κρέας ή παρασκευάσματα κρέατος, δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό·

β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, αδιάβροχους με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και οπωσδήποτε μέχρι το ύψος στο οποίο αποθηκεύονται τα κρέατα στους χώρους ψύξης και αποθήκευσης. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο να είναι στρογγυλευμένες ή διαμορφωμένες κατ' ανάλογο τρόπο εκτός από τους χώρους που αναφέρει το Παράρτημα Β' Κεφάλαιο Ι σημείο 1) στοιχεία α) και β)·

γ) πόρτες από ανθεκτικό υλικό και, αν είναι ξύλινες, επενδεδυμένες με λείο και αδιάβροχο υλικό και στις δύο πλευρές τους·

δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά·

ε) επαρκή εξαερισμό και, αν χρειάζεται, καλή έξοδο των υδρατμών·

στ) επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό, που δεν αλλοιώνει τα χρώματα·

ζ) οροφή καθαρή και εύκολα διατηρούμενη καθαρή· εάν δεν υπάρχει οροφή, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί αυτούς τους όρους.

2. Όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας:

α) εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με θερμό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή με τους βραχίονες. Οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να διαθέτουν θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, υλικά καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και πετσέτες χεριών μιας χρήσεως·

β) εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων με νερό ελάχιστης θερμοκρασίας 82° C.

Ο εξοπλισμός καθαρισμού και απολύμανσης των εργαλείων δεν απαιτείται όταν ο εν λόγω καθαρισμός γίνεται σε μηχανή που βρίσκεται σε ξεχωριστό χώρο από το χώρο εργασίας.

3. Κατάλληλες συσκευές προστασίας από τα βλαβερά ζώα, όπως έντομα και τρωκτικά.

4. α) Συσκευές και εργαλεία, όπως παραδείγματος χάριν τράπεζες τεμαχισμού, κινητές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, μη δυνάμενα να αλλοιώνουν το κρέας ή τα προϊόντα με βάση το κρέας, ή τα παρασκευάσματα κρέατος και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα· η χρήση ξύλου απαγορεύεται·

β) ανοξείδωτα εργαλεία και εξοπλισμό που πληρούν τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

– το χειρισμό του κρέατος, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος,

– την τοποθέτηση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα παρασκευάσματα κρέατος, κατά τρόπο ώστε ούτε τα κρέατα ούτε τα προϊόντα με βάση το κρέας ούτε τα παρασκευάσματα κρέατος ούτε τα δοχεία να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους·

γ) εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση·

δ) ειδικά στεγανά ανοξείδωτα δοχεία, με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση τεμαχισμένων κρεάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας ή παρασκευασμάτων κρέατος που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση αυτών των κρεάτων, προϊόντων με βάση το κρέας ή παρασκευασμάτων κρέατος, εφόσον κάτι τέτοιο επιβάλλεται από την υπερβολική παραγωγή τους ή εφόσον αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

Όταν αυτά τα κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα προϊόντα που αναφέρονται στο Π.Δ. 159/1991 (Α' 63) απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των νωπών κρεάτων ή των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος.

5. Ψυκτική εγκατάσταση που επιτρέπει τη διατήρηση, στα κρέατα, στα προϊόντα με βάση το κρέας ή στα προϊόντα που αναφέρονται στο Π.Δ. 159/1991 (Α' 63) των εσωτερικών θερμοκρασιών που απαιτούνται από τα Π.Δ. 599/1985 (Α' 213) και 959/1981 (Α' 241) καθώς και από το παρόν διάταγμα.

Η εγκατάσταση αυτή πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποχέτευσης που επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνωμένων υδρατμών κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των κρεάτων ή των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος.

6. Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, σύμφωνα με την Κοινή Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986 (Β' 53 και Β' 379) υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα· εν τούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση παροχής μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για τη λειτουργία του ψυκτικού εξοπλισμού, εφόσον οι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό αγωγοί αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των κρεάτων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος. Οι αγωγοί μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς πόσιμου νερού.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς θερμού πόσιμου νερού σύμφωνα με την Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. Α5/288/23.1.1986 (Β' 53 και Β' 379).

8. Σύστημα αποχετεύσεως των λυματικών υδάτων που πληροί τις απαιτήσεις της υγιεινής.

9. Χώρο επαρκώς διαρρυθμισμένο που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας ή στις αποθήκες που ευρίσκονται έξω από την εγκεκριμένη εγκατάσταση παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας ή παρασκευασμάτων κρέατος, ένα χώρο ορθά διαρρυθμισμένο και εξοπλισμένο στη διάθεση της εν λόγω Υπηρεσίας.

10. Διαρρύθμιση που να επιτρέπει ανά πάσα στιγμή την αποτελεσματική διεξαγωγή της επιθεώρησης που προβλέπεται από το παρόν διάταγμα.

11. Επαρκή αριθμό βεστιαρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεχτικούς πλύσεως τοίχους και δάπεδα, νιπτήρες, ντους και αποχωρητήρια με καζανάκι που εξασφαλίζουν την τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοιμωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να διαθέτουν θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, υλικά καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και πετσέτες χεριών μιας χρήσεως. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν με τα χέρια ή με τους βταχίονες. Πλησίον των αποχωρητηρίων πρέπει να είναι τοποθετημένοι αρχετοί νιπτήρες.

12. Χώρους και εξοπλισμούς κατάλληλους για τον καθαρισμό και απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ωστόσο, αυτός ο χώρος και αυτοί οι εξοπλισμοί δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν

διατάξεις σύμφωνα με τις οποίες ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων πρέπει να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ, ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

13. Απαιτείται απόλυτη καθαριότητα από το προσωπικό, τους χώρους και το υλικό:

α) το προσωπικό πρέπει να φέρει καθαρά ενδύματα εργασίας, καλύμματα κεφαλής και, ενδεχομένως, καλύμματα αυχένα. Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή ή το χειρισμό νωπών κρεάτων, προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του συχνά κατά την διάρκεια μιας εργάσιμης ημέρας καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. Το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με μολυσμένο κρέας πρέπει αμέσως να πλένει προσεκτικά τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό και κατόπιν να τα απολυμαίνει. Απαγορεύεται το κάπνισμα στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης·

β) κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις. Τα τρωκτικά, τα έντομα και κάθε άλλο επιβλαβές ζωύφιο πρέπει να εξοντώνονται συστηματικά·

γ) το υλικό και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του νωπού κρέατος, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά. Πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται συχνά κατά τη διάρκεια της ημέρας καθώς και στο τέλος των εργασιών της ημέρας και προτού χρησιμοποιηθούν εκ νέου, εφόσον έχουν λερωθεί.

Τα μηχανήματα συνεχούς παραγωγής πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον κατά το τέλος της εργασίας ή όταν υπάρχει αμφιβολία για την καθαριότητά τους.

14. Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για τις εργασίες που αφορούν τα νωπά κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος.

Εν τούτοις, δύνανται να χρησιμοποιούνται για την ταυτόχρονη ή σε διάφορο χρόνο επεξεργασία άλλων τροφίμων, μετά από άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν ληφθεί όλα τα απαραίτητα μέτρα για να αποφεύγεται μόλυνση ή αλλοίωση των προϊόντων που αναφέρονται στο παρόν διάταγμα.

15. Τα νωπά κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα συστατικά καθώς και τα δοχεία στα οποία περιέχονται δεν πρέπει:

– να έρχονται σε απευθείας επαφή με το έδαφος,

– να τοποθετούνται ή να υφίστανται χειρισμούς από συνθήκες που ενέχουν κίνδυνο μόλυνσης ή ζημίας.

Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε να μην υπάρχει καμία επαφή μεταξύ των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων.

16. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πόσιμο νερό.

17. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδίου ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθήκευσης.

18. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που ο εξοπλισμός, τα εργαλεία, τα νωπά κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα προϊόντα που αναφέρονται στο Π.Δ. 159/1991 (Α' 63) να μην επηρεάζονται. Μετά τη χρησιμοποίηση των ουσιών αυτών ο εξοπλισμός και τα εργαλεία πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό. Τα προϊόντα, συντήρησης και καθαρισμού πρέπει να αποθηκεύονται στο χώρο που προβλέπεται στο Παράρτημα Β' Κεφάλαιο Ι σημείο 1 στοιχείο ζ).

19. Η επεξεργασία και ο χειρισμός των νωπών κρεάτων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των προϊόντων που αναφέρονται στο Π.Δ. 159/1991 (Α' 63) απαγορεύονται σε άτομα που μπορούν να τα μολύνουν.

20. Κάθε άτομο, το οποίο ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό των νωπών κρεάτων και των προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να είναι εφοδιασμένο με ιατρικό πιστοποιητικό που να βεβαιώνει ότι δεν υπάρχει κώλυμα για μια τέτοια απασχόληση. Το πιστοποιητικό αυτό πρέπει να ανανεώνεται κατ' έτος εκτός αν έχει αναγνωριστεί, σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία, άλλο καθεστώς ιατρικού ελέγχου του προσωπικού το οποίο παρέχει παρόμοιες εγγυήσεις.

21. Κατά παρέκκλιση του σημείου 4 στοιχείο α), επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ξύλου στους χώρους καπνίσματος, παστώματος, ωρίμανσης και τοποθέτησης σε άλμη, αποθήκευσης προϊόντων με βάση το κρέας και στους χώρους αποστολής, εφόσον αυτό είναι αναγκαίο για τεχνολογικούς λόγους και εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης αυτών των προϊόντων.

Η εισαγωγή ξύλινων παλετών στους εν λόγω χώρους επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνον για τη μεταφορά συσκευασμένων σε δεύτερη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας.

22. Οι θερμοκρασίες των χώρων ή ενός τμήματός τους όπου γίνεται η επεξεργασία των νωπών κρεάτων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος, πρέπει να διασφαλίζουν την υγιεινή παραγωγή· εφόσον είναι απαραίτητο, οι χώροι αυτοί ή τα τμήματά τους πρέπει να κλιματίζονται.

Οι χώροι τεμαχισμού και παστώματος, όταν χρησιμοποιούνται, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +12° C.

Οι χώροι τεμαχισμού σε φέτες ή τεμαχισμού και πρώτης συσκευασίας των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο προσυσκευασμένα, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +12° C.

Παρεκκλίσεις από τη θερμοκρασία που προβλέπεται στο τρίτο εδάφιο επιτρέπονται με σύμφωνη γνώμη της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας όταν, για τεχνολογικούς λόγους παρασκευής, η εν λόγω αρχή το θεωρεί δυνατό, ιδίως όταν πρόκειται για τους χώρους τεμαχισμού σε φέτες, για να λαμβάνεται υπόψη η θερμοκρασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

23. Τα νωπά κρέατα τα οποία προέρχονται από σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού, ψυκτική αποθήκη ή άλλη εγκατάσταση μεταποίησης που ευρίσκεται στην ίδια χώρα με την εν λόγω εγκατάσταση, πρέπει να μεταφέρονται εκεί από ικανοποιητικούς υγειονομικούς όρους σύμφωνα με τις διατάξεις των οδηγιών που αναφέρονται στο άρθρο 3, εκτός από τις διατάξεις που αφορούν τη μολυβδοσφράγιση.

24. Το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου 1992 και με την επιφύλαξη του σημείου 26, τα κρέατα που δεν πληρούν του όρους που καθορίζονται στο άρθρο 3 δεν μπορούν να ευρίσκονται εντός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων. Μέχρι την ημερομηνία αυτή τα κρέατα που δεν πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 3 στοιχείο γ) , δύνανται να ευρίσκονται εντός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων μόνον εφόσον αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους· αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σε άλλους χώρους ή σε διάφορο χρόνο από τα κρέατα που ανταποκρίνονται στους εν λόγω όρους.

Η Κτηνιατρική Υπηρεσία πρέπει να έχει ελεύθερη πρόσβαση ανά πάσα στιγμή στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

Τα κρέατα ή τα νωπά κρέατα που έχουν τοποθετηθεί σε δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύονται σε χωριστούς ψυκτικούς χώρους.

25. Αμέσως μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση και μέχρι να χρησιμοποιηθούν, τα νωπά κρέατα προς μεταποίηση πρέπει να διατηρούνται σύμφωνα με τις διατάξεις των Π.Δ. που αναφέρονται στο άρθρο 3.

26. Κατά παρέκκλιση του σημείου 24 και του άρθρου 3, η Κτηνιατρική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέπεται στις εγκαταστάσεις την παρουσία κρεάτων που προέρχονται από άλλα ζωϊκά είδη, εκτός αυτών που αναφέρονται στα Π.Δ. που αναφέρονται στο άρθρο 3, για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, εφόσον λαμβάνονται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και μεταφέρονται, υφίστανται επεξεργασία και αποθηκεύονται σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος. Για τις συναλλαγές αυτών των προϊόντων πρέπει να τηρούνται οι όροι που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 περίπτ. 3) υποπερίπτ. α) σημείο ιν).

Τα προϊόντα που η επεξεργασία τους γίνεται στις εγκαταστάσεις στις οποίες έχει χορηγηθεί αυτή η άδεια και τα οποία προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές μπορούν να παράγονται μόνο υπό την εποπτεία του επίσημου κτηνιάτρου και πρέπει να προστατεύονται από κάθε μόλυνση και επαναμόλυνση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

27. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από την Κτηνιατρική Υπηρεσία. Η αρχή αυτή πρέπει να ειδοποιείται σε εύθετο χρόνο πριν αρχίσει η επεξεργασία των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

28. Ο έλεγχος περιλαμβάνει ιδίως τα ακόλουθα:

– έλεγχο της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, σύμφωνα με το Κεφάλαιο II,

– έλεγχο του βιβλίου εισόδου και εξόδου των νωπών κρεάτων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος,

– υγειονομική επιθεώρηση των νωπών κρεάτων και των παρασκευασμάτων κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή προϊόντων που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και, στην περίπτωση του άρθρου 4 παράγραφος 3 περίπτ. β), των προϊόντων με βάση το κρέας,

– έλεγχο της αποτελεσματικής επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας,

– επιθεώρηση των προϊόντων με βάση το κρέας κατά την έξοδό τους από την εγκατάσταση,

– διενέργεια κάθε απαραίτητης δειγματοληψίας για εργαστηριακές εξετάσεις,

– σύνταξη και έκδοση του πιστοποιητικού καταλληλότητας που προβλέπεται στο σημείο 40,

– κάθε άλλο μέτρο ελέγχου που κρίνει αναγκαίο για την τήρηση του παρόντος διατάγματος.

Τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργούνται από τον παραγωγό σύμφωνα με το άρθρο 10, το Παράρτημα Β Κεφάλαιο II και III σημείο 2 στοιχείο β) και το άρθρο 11 πρέπει να φυλάσσονται δύο χρόνια, προκειμένου να παρουσιάζονται κάθε φορά που το ζητά η Κτηνιατρική Υπηρεσία.

29. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία πρέπει να εξακριβώνει αν ένα προϊόν με βάση το κρέας έχει παρασκευασθεί από κρέας, στο οποίο έχουν ενσωματοθεί και άλλα τρόφιμα, πρόσθετα τροφίμων ή καρυκεύματα, υποβάλλοντάς το στην κατάλληλη επιθεώρηση και ελέγχοντας αν πληροί τα κριτήρια παραγωγής που έχει καθορίσει ο παραγωγός, και ιδίως εάν η σύνθεση του προϊόντος είναι πράγματι αυτή που αναφέρεται στις ενδείξεις της ετικέτας.

30. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία πρέπει ιδίως να μεριμνά, ώστε τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα προϊόντα που αναφέρονται στο Π.Δ. 159/1991 (Α' 63), τα οποία παρασκευάζονται από νωπά κρέατα που αναφέρονται στο άρθρο 6 στοιχεία γ) έως η) του Π.Δ. 599/1985 να μην είναι δυνατόν να αποτελέσουν αντικείμενο εμπορίας προς άλλο κράτος μέλος των Ε.Κ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

31. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία πρέπει να πραγματοποιούνται στους χώρους που προβλέπονται γι' αυτό το σκοπό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

32. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία πρέπει να αναποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής, και ιδίως:

– να μην δύνανται να αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων με βάση το κρέας,

– να μην δύνανται να μεταδόσουν στα προϊόντα με βάση το κρέας ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,

– να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

33. Η πρώτη συσκευασία δεν δύναται να χρησιμοποιείται εκ νέου για προϊόντα με βάση το κρέας, εκτός από ορισμένα ειδικά πήλινα και γυάλινα δοχεία τα οποία δύνανται να επαναχρησιμοποιούνται μετά από επαρκή καθαρισμό και απολύμανση.

34. Η παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας καθώς και οι εργασίες πρώτης και δεύτερης συσκευασίας μπορούν να γίνονται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρος και διευθετημένος κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό·

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τίθενται αμέσως μετά την κατασκευή τους σε ερμητικό προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσεται από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις και αποθηκεύεται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστό χώρο της εγκατάστασης·

γ) οι χώροι αποθήκευσης των υλικών δεύτερης συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και επιβλαβή ζωύφια και να μην έχουν καμία ατμοσφαιρική επικοινωνία με χώρους που περιέχουν ουσίες που μπορούν να μολύνουν τα νωπά κρέατα, τα προϊόντα του Π.Δ. 159/1991 (Α' 63) ή τα προϊόντα με βάση το κρέας. Όταν αποθηκεύονται, οι δεύτερες συσκευασίες δεν μπορούν να τοποθετούνται απ' ευθείας στο δάπεδο·

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συγκεντρώνονται υπό υγιεινές συνθήκες πριν εισαχούν στο χώρο· μπορεί να υπάρξει παρέκκλιση από αυτήν την απαίτηση στην περίπτωση αυτόματης συγκέντρωσης των συσκευασιών και εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων με βάση το κρέας·

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται υπό υγιεινές συνθήκες στους χώρους και χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται από προσωπικό που χειρίζεται νωπά κρέατα και προϊόντα με βάση το κρέας που δεν φέρουν πρώτη συσκευασία·

στ) αμέσως μετά τη δεύτερη συσκευασία τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να τοποθετούνται στους χώρους αποθήκευσης που έχουν προβλεφθεί για το σκοπό αυτό.

35. Για τη διεξαγωγή των ελέγχων, ο παραγωγός πρέπει να εξασφαλίζει ότι στην πρώτη συσκευασία ή, υπό τους όρους που προβλέπονται στο σημείο 36, στην ετικέτα των προϊόντων με βάση το κρέας αναγράφονται με τρόπο ευκρινή και ευανάγνωστο, στο μέτρο που δεν προβλέπονται στο άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως, οι ακόλουθες ενδείξεις:

– στο μέτρο που αυτό δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πώλησης του προϊόντος, το ή τα είδη από τα οποία ελήφθησαν τα κρέατα και, σε περίπτωση μείγματος, το ποσοστό κάθε είδους,

– ένδειξη που να επιτρέπει την ταυτοποίηση της παρτίδας,

– για τις δεύτερες συσκευασίες που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, την ημερομηνία παρασκευής,

– τον κατάλογο των καρυκευμάτων και, ενδεχομένως, των λοιπών τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΤΙΚΕΤΑΡΙΣΜΑ

34. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να φέρουν σήμανση καταλληλότητας. Αυτή η σήμανση πρέπει να διενεργείται υπό την ευθύνη της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας κατά τη στιγμή παρασκευής τους, ή αμέσως μετά, σε θέση απόλυτα εμφανή, με τρόπο ευκρινή, ανεξίτηλο και με ευανάγνωστους χαρακτήρες. Το σήμα καταλληλότητας είναι δυνατόν να τίθεται στο ίδιο το προϊόν ή στην πρώτη συσκευασία του, εφόσον το προϊόν με βάση το κρέας έχει συσκευασθεί μεμονωμένα, ή σε ετικέτα που επικολλάται σ' αυτή την πρώτη συσκευασία σύμφωνα με τις διατάξεις του σημείου 39 στοιχείο β). Εν τούτοις, εάν ένα προϊόν με βάση το κρέας φέρει πρώτη και δεύτερη συσκευασία μεμονωμένα, αρκεί να τίθεται το σήμα καταλληλότητας στη δεύτερη συσκευασία.

37. Στις περιπτώσεις κατά τις οποίες τα προϊόντα με βάση το κρέας που φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 36 τοποθετούνται στη συνέχεια σε δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τίθεται και σ' αυτή τη δεύτερη συσκευασία.

38. Κατά παρέκκλιση των σημείων 36 και 37, δεν απαιτείται σήμα καταλληλότητας για τα προϊόντα με βάση το κρέας που περιέχονται σε ενότητες αποστολής σε παλέτες, που πρόκειται να υποστούν συμπληρωματική μεταποίηση ή πρώτη συσκευασία σε εγκεχριμένες εγκαταστάσεις εφόσον:

– η εξωτερική επιφάνεια των εν λόγω ενοτήτων που περιέχουν προϊόντα με βάση το κρέας φέρει σήμα καταλληλότητας που έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με το σημείο 39 στοιχείο α),

– η εγκατάσταση αποστολής τηρεί χωριστό βιβλίο στο οποίο αναγράφονται οι ποσότητες, ο τύπος και ο τόπος προορισμού των προϊόντων με βάση το κρέας που αποστέλλονται σύμφωνα με το παρόν σημείο,

– η εγκατάσταση προορισμού τηρεί χωριστό βιβλίο στο οποίο αναγράφονται οι ποσότητες, ο τύπος και η καταγωγή των προϊόντων με βάση το κρέας που παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν σημείο,

– το σήμα καταλληλότητας καταστρέφεται κατά το άνοιγμα των εν λόγω ενοτήτων αποστολής με την ευθύνη της αρμόδιας αρχής,

– ο τόπος προορισμού και η προβλεπόμενη χρησιμοποίηση των προϊόντων με βάση το κρέας αναφέρονται ευκρινώς στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας, εκτός εάν η συσκευασία αυτή είνα διαφανής.

Ωστόσο, όταν μια ενότητα αποστολής πρωτοσυσκευασμένων προϊόντων φέρει διαφανή εξωτερική συσκευασία δεν απαιτείται σήμα καταλληλότητας στην εξωτερική συσκευασία εάν το σήμα καταλληλότητας στην πρώτη συσκευασία των προϊόντων είναι ευκρινές δια μέσου της εξωτερικής συσκευασίας.

39.α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις οι οποίες περιβάλλονται από ωοειδή λωρίδα:

ι) είτε:

– στο άνω τμήμα:
τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία τυπογραφικά στοιχεία, ήτοι: -B-D-DK-EL-ESP-F-IRL-I-L-NL-P-UK, και στη συνέχεια τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης,

– στο κάτω τμήμα:
ένα από τα ακόλουθα αρχικά:CEE-EEC-EEG-EOK-EWG-Α∅Φ,

ιι) είτε:

– στο άνω τμήμα, το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία,

– στο κέντρο, ο αριθμός της κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,

- στο κάτω τμήμα, ένα από τα αρχικά: CEE-EEC-EEG-EOK-EWG-Ε∅Φ.

β) το σήμα καταλληλότητας μπορεί να τίθεται με μελανωτήρα (ταμπόν μελάνης), ή δια πυρός επί του προϊόντος, της πρώτης ή δεύτερης συσκευασίας ή να τυπώνεται, ή να αναγράφεται σε ετικέτα. Το σήμα εφόσον τίθεται στη δεύτερη συσκευασία, πρέπει να καταστρέφεται κατά το άνοιγμά της. Η μη καταστροφή του σήματος επιτρέπεται μόνο εφόσον η συσκευασία καταστρέφεται από το άνοιγμά της. Όσο αφορά τις κονσέρβες, το σήμα πρέπει να τυπώνεται ανεξίτηλα στο κάλυμμα ή στο κουτί·

γ) η σήμανση καταλληλότητας είναι δυνατόν, επίσης, να συνίσταται στη σταθερή τοποθέτηση δίσκου από ανθετικό υλικό, που πληροί τις απαιτήσεις της υγιεινής και περιέχει τα στοιχεία που αναφέρονται στο στοιχείο α).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

40. Το πρωτότυπο του πιστοποιητικού καταλληλότητας που, εκτός από τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 σημείο 9 δεύτερη φράση, πρέπει να συνοδεύει τα προϊόντα με βάση το κρέας κατά τη μεταφορά τους στη χώρα προορισμού και πρέπει να χορηγείται από την αρμόδια αρχή κατά τη στιγμή της φόρτωσης των προϊόντων με βάση το κρέας.

Το πιστοποιητικό καταλληλότητας πρέπει να ανταποκρίνεται, ως προς τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του Παραρτήματος Γ'· πρέπει να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή στις επίσημες γλώσσες της χώρας προορισμού και να περιλαμβάνει τα απαιτούμενα στοιχεία. Το πιστοποιητικό αυτό πρέπει να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

41. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποθηκεύονται στους χώρους που προβλέπονται στο Παράρτημα Β' Κεφάλαιο Ι σημείο α) ή σε εγκεχριμένη ψυκτική αποθήκη σύμφωνα με το Π.Δ. 599/85. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, είναι δυνατό να τοποθετούνται σε αποθήκες έξω από την εγκεχριμένη εγκατάσταση παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας, εφόσον η αποθήκη αυτή έχει εγκριθεί από την Κτηνιατρική Υπηρεσία υπό προϋποθέσεις ισοδύναμες με εκείνες που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα.

42. Τα προϊόντα με βάση το κρέας, για τα οποία ενδείκνυνται ορισμένες θερμοκρασίες αποθήκευσης σύμφωνα με το άρθρο 5, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές.

43. τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται κατά τρόπο που να προστατεύονται, κατά τη μεταφορά από οποιοδήποτε παράγοντα ο οποίος μπορεί να τα καταστρέφει ή να τα μολύνει. Πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της μεταφοράς καθώς και τα χρησιμοποιούμενα μέσα μεταφοράς και οι μετεωρολογικές συνθήκες.

44. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει, εφόσον αυτό απαιτείται από τη φύση των προϊόντων, να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε τα προϊόντα να είναι δυνατόν να μεταφερθούν σε κατάσταση ψύξης και ιδίως να μην ξεπεραστούν οι αναγραφόμενες σύμφωνα με το άρθρο 5 θερμοκρασίες.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Ανεξάρτητα από τους γενικούς όρους που προβλέπονται στο Παράρτημα Α' Κεφάλαιο Ι, οι εγκαταστάσεις παρασκευής και πρώτης συσκευασίας προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) Το αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1992, χώρους κατάλληλους και αρκετά ευρείς για τη χωριστή αποθήκευση:

i) από ψύξη:

- νωπών κρεάτων κατά την έννοια του άρθρου 3 περίπτ. β) υποπερ. ii) καθώς και παρασκευασμάτων κρέατος κατά την έννοια του άρθρου 3 περίπτ. γ),

- κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος εκτός από εκείνα που αναφέρονται στην πρώτη περίπτωση,

ii) σε θερμογρασία περιβάλλοντος ή, κατά περίπτωση, υπό ψύξη:

-προϊόντων με βάση το κρέας που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα,

- άλλων προϊόντων που παρασκευάζονται εν όλω ή εν μέρει από κρέατα·

β) το αργότερο από 1ης Ιανουαρίου 1993, χώρους κατάλληλους και αρκετά ευρείς για τη χωριστή αποθήκευση:

i) υπό ψύξη, νωπών κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος,

ii) στη θερμοκτασία περιβάλλοντος ή, κατά περίπτωση, υπό ψύξη:

- προϊόντων με βάση το κρέας που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος,

- άλλων προϊόντων που παρασκευάζονται εν όλω ή εν μέρει από νωπό κρέας·

γ) κατάλληλο και επαρκή χώρο ή χώρους για την παρασκευή και την πρώτη συσκευασία·

δ) χώρο που κλειδώνει για την αποθήκευση ορισμένων συστατικών, όπως πρόσθετα τροφίμων·

ε) χώρο δεύτερης συσκευασίας, εκτός αν πληρούνται οι σχετικοί όροι που προβλέπονται στο Παράρτημα Α' κεφάλαιο V σημείο 34 και χώρο για την αποστολή·

στ) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας·

ζ) χώρο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και του κινητού υλικού, όπως π.χ. άγκιστρα και δοχεία και χώρο ή ντουλάπι για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης.

2. Ανάλογα με τον συγκεκριμένο τύπο προϊόντος, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει:

α) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, μέρος αφαίρεσης της δεύτερης συσκευασίας·

β) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, μέρος απόψυξης των νωπών κρεάτων·

γ) χώρο τεμαχισμού·

δ) χώρο πλήρωσης των δοχείων πριν υποστούν θέρμανση·

ε) χώρο:

– ψησίματος· οι συσκευές θερμικής επεξεργασίας πρέπει να διαθέτουν θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο με μηχανισμό καταγραφής,

– αποστείρωσης· τα αυτόκλειτα πρέπει να διαθέτουν θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο με μηχανισμό καταγραφής καθώς και θερμόμετρο ελέγχου με απευθείας ανάγνωση· τα αυτόκλειστα πρέπει, εξάλλου, να διαθέτουν μανόμετρο·

στ) χώρο τήξης των λιπών·

ζ) χώρο ή ειδική εγκατάσταση για το κάπνισμα·

η) χώρο αποξήρανσης και ωρίμανσης·

θ) χώρο αφαλάτωσης, διαβροχής και κάθε άλλης επεξεργασίας των φυσικών εντέρων·

ι) χώρο προκαθαρισμού των τροφίμων που είναι απαραίτητα για την επεξεργασία προϊόντων με βάση το κρέας·

ια) χώρο παστώματος που να διαθέτει, εφ' όσον είναι απαραίτητο, σύστημα κλιματισμού για τη διατήρηση της θερμοκρασίας που προβλέπεται στο Παράρτημα Α' Κεφάλαιο ΙΙ σημείο 22·

ιβ) χώρο προκαθαρισμού, εάν χρειάζεται, για τα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για τεμαχισμό ή για απλό τεμαχισμό και για πρώτη συσκευασία·

ιγ) χώρο κλιματιζόμενο, εάν αυτό είναι αναγκαίο, για τον τεμαχισμό σε φέτες ή τον απλό τεμαχισμό και για την πρώτη συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο προσυσκευασμένα·

ιδ) συσκευή για τη μεταφορά των κουτιών κονσερβών με υγιεινό τρόπο προς την αίθουσα εργασίας·

ιε) συσκευή για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των δοχείων αμέσως πριν από την πλήρωσή τους·

ιστ) συσκευή για το πλύσιμο με πόσιμο νερό που είναι αρκετά θερμό για την απομάκρυνση των λιπών από τα δοχεία μετά το ερμητικό κλείσιμο και πριν την αποστείρωση·

ιζ) χώρο ή κατάλληλο μέρος για τη ψύξη και το στέγνωμα των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία·

ιη) συσκευές επώασης των δειγμάτων των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία·

ιθ) κατάλληλο εξοπλισμό για τον έλεγχο της στεγανότητας και της ακεραιότητας των δοχείων·

Εν τούτοις, εφόσον οι χρησιμοποιούμενες συσκευές δεν κινδυνεύουν να βλάψουν τα νωπά κρέατα ή τα προϊόντα με βάση το κρέας, οι εργασίες οι οποίες προβλέπονται για τους χωριστούς χώρους που αναφέρονται στα στοιχεία ε) και στ), μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο. Οι εργασίες που πραγματοποιούνται στους χώρους που αναφέρονται στα στοιχεία γ), δ), ζ) και ιγ) μπορούν να πραγματοποιούνται στο χώρο που προβλέπεται στο σημείο 1 στοιχείο γ) εφόσον αυτές οι εγκαταστάσεις αποτελούν ενιαίο κύκλο συνεχούς παραγωγής χωρίς διακοπή των εργασιών και εξασφαλίζουν την τήρηση των άλλων απαιτήσεων του παρόντος διατάγματος και εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των νωπών ή των προϊόντων με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ
ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΜΗΤΙΚΑ ΚΛΕΙΣΜΕΝΑ ΔΟΧΕΙΑ

Οι εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας σε ερμητικά κλειστά δοχεία πρέπει, εκτός από τις γενικές διατάξεις, να πληρούν και τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Η Κτηνιατρική Υπηρεσία πρέπει να φροντίζει ώστε, όσον αφορά τα προϊόντα με βάση το κρέας σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία:

α) ο εκμεταλλευόμενος την εγκατάσταση, ο ιδιοκτήτης αυτής ή ο αντιπρόσωπός του να εξασφαλίζουν με δειγματοληπτικούς ελέγχους:

– την εφαρμογή στα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται να αποθηκευθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μιας διαδικασίας που να επιτρέπει να επιτυγχάνεται τιμή FC ίση ή ανώτερη από 3,00 ή στα κράτη μέλη όπου δεν χρησιμοποιείται η τιμή αυτή, ελέγχου της πραγματοποιηθείσης επεξεργασίας με δοκιμή επώασης επτά ημερών σε 37° C ή σε δέκα ημερών σε 35° C,

– την εφαρμογή μιας αξιόπιστης θερμικής επεξεργασίας η οποία θα έχει καθοριστεί σύμφωνα με αντιπροσωπευτικά κριτήρια, όπως η διάρκεια θέρμανσης, η θερμοκρασία, η κίνηση κατά τη θέρμανση, η πλήρωση κ.λ.π.,

– την τήρηση, για τα κενά δοχεία, των κανόνων παραγωγής,

– την πραγματοποίηση ελέγχου της ημερήσιας παραγωγής, με προκαθορισμένη συχνότητα, για να εξασφαλίζεται αποτελεσματικό κλείσιμο των δοχείων,

– την πραγματοποίηση των αναγκαίων ελέγχων και τη χρησιμοποίηση, ιδίως, σημείων ελέγχου ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία,

- την πραγματοποίηση των αναγκαίων ελέγχων για να εξασφαλίζεται ότι το ψυκτικό νερό περιέχει χλώριο μετά την χρήση. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να παρεκκλίνουν από την απαίτηση αυτή, εάν το νερό πληροί τις απαιτήσεις της κοινής Υπουργικής Απόφασης αριθ. Α5/288/1986 (Β' 53 και Β' 379),

- τη διενέργεια δοκιμών επώασης των προϊόντων με βάση το κρέας που ευρίσκονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία και έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία σύμφωνα με την πρώτη περίπτωση,

- την επίθεση διακριτικού σημείου στα δοχεία το οποίο θα επιτρέπει την αναγνώριση των προϊόντων με βάση το κρέας που παρασκευάζονται ταυτόχρονα και με τις ίδιες συνθήκες·

β) τα προϊόντα που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία να εξάγονται από τις συσκευές θέρμανσης σε θερμοκρασία αρκετά υψηλή ώστε να εξασφαλίζεται η ταχεία εξάτμιση της υγρασίας και να μην έρχονται σε επαφή με χέρια πριν στεγνώσουν τελείως·

γ) τα κουτιά στα οποία παρουσιάζεται αέριο να υποβάλλονται σε συμπληρωματικό έλεγχο·

δ) τα θερμόμετρα της συσκευής θέρμανσης να ελέγχονται με τη βοήθεια βαθμονομημένων θερμομέτρων.

2. Τα δοχεία πρέπει:

- να απορρίπτονται αν έχουν υποστεί ζημίες ή είναι κακής κατασκευής,

- να καθαρίζονται καλά, αμέσως πριν την πλήρωσή τους, με τα συστήματα καθαρισμού που αναφέρονται στο Κεφάλαιο Ι στοιχείο 2 σημείο ιε)· δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση στάσιμου νερού,

- εάν χρειάζεται, να στραγγίζουν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τον καθαρισμό και πριν την πλήρωσή τους,

- εφόσον είναι απαραίτητο, να πλένονται με πόσιμο νερό, ενδεχομένως αρκετά θερμό για να απομακρύνονται τα λίπη, μετά το ερμητικό κλείσιμό τους και πριν την αποστείρωση, με τη συσκευή που αναφέρεται στο Κεφάλαιο Ι σημείο 2 στοιχείο ιστ),

- να ψύχονται, μετά τη θέρμανση, σε νερό που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σημείου 1 στοιχείο α) έκτη περίπτωση,

- ο χειρισμός τους, πριν και μετά τη θερμική επεξεργασία, πρέπει να είναι τέτοιος ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε βλάβη ή μόλυνση.

3. Είναι δυνατόν να επιτρέπεται η προσθήκη ορισμένων ουσιών στο νερό των αυτοκλείστων για να αποφεύγεται η διάβρωση των κουτιών για κονσέρβες και για την αποσκλήρυνση και την απολύμανση του νερού.
Ο κατάλογος των προϊόντων αυτών καταρτίζεται σύμφωνα με τη κοινοτική διαδικασία.

4. Είναι δυνατόν να επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ανακυκλωμένου νερού για τη ψύξη των δοχείων που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία. Το νερό αυτό πρέπει να διηθείται και να χλωριώνεται ή να υφίσταται άλλη επεξεργασία που έχει εγκριθεί σύμφωνα με τη κοινοτική διαδικασία. Αυτή η επεξεργασία γίνεται για να ανταποκρίνεται το ανακυκλωμένο νερό στους κανόνες που αναφέρονται στις διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/1986 (Β' 53 και Β' 379), ώστε να μην μπορεί αυτό το νερό να μολύνει τα προϊόντα και να μην αποτελεί κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

Το ανακυκλωμένο νερό πρέπει να κυκλοφορεί σε κλειστό κύκλωμα ώστε να είναι αδύνατη η χρησιμοποίησή του για άλλους σκοπούς.

5. Ωστόσο, αν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, επιτρέπεται ο καθαρισμός του δαπέδου, στο τέλος της περιόδου εργασίας, με το νερό που είχε χρησιμοποιηθεί για την ψύξη των δοχείων καθώς και με το νερό των αυτόκλειστων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Ανεξάρτητα από τις γενικές προϋποθέσεις που προβλέπονται στο Παράρτημα Α' Κεφάλαιο Ι και ανάλογα με το είδος της συγκεκριμένης παραγωγής:

1. α) Εάν η παρασκευή μαγειρευμένων φαγητών δεν γίνεται στο χώρο που προβλέπεται για το σκοπό αυτό στο Κεφάλαιο Ι σημείο 1 στοιχείο γ), η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει χωριστό χώρο για την παρασκευή των μαγειρευμένων φαγητών·

β) η παρασκευή των μαγειρευμένων φαγητών πρέπει να γίνεται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.

2. α) Ο εκμεταλλευόμενος την εγκατάσταση, ο ιδιοκτήτης αυτής ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, ιδίως με μικροβιολογικούς ελέγχους σύμφωνα με το τέταρτο εδάφιο.

Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, ανάλογα με το είδος της συγκεκριμένης παραγωγής, στα προϊόντα.

Οφείλει, εξάλλου, να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης αρχής, να γνωστοποιεί στην Κτηνιατρική Υπηρεσία ή στους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και τα αποτελέσματα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτό ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

Το είδος των ελέγχων αυτών, η συχνότητά τους καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και βακτηριολογικού ελέγχου θα καθοριστούν σε ένα κώδικα ορθής υγιεινής πρακτικής που θα εκπονηθεί με τη κοινοτική διαδικασία·

β) η Κτηνιατρική Υπηρεσία προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο στοιχείο α).

Μπορεί, σε συνάρτηση με την ανάλυση αυτή, να προβαίνει σε συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή επί των προϊόντων.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον εκμεταλλευόμενο την εγκατάσταση, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

3. Επιπλέον, τα ψημένα μαγειρευμένα φαγητά που προορίζονται να πωληθούν άμεσα στους καταναλωτές πρέπει:

- να υποβάλλονται στην πρώτη συσκευασία αμέσως ή μετά το ψήσιμο,

- να υποβάλλονται, μετά τις εργασίες ψησίματος και πρώτης συσκευασίας, σε ταχεία ψύξη σε χώρο απομονωμένο που πληροί τους όρους υγιεινής,

- να ψύχονται επί δύο ώρες ή περισσότερο από το τέλος του ψησίματος έως ότου επιτευχθεί εσωτερική θερμοκρασία +10°C,

- ενδεχομένως, να υποβληθούν σε κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη αμέσως μετά την ψύξη.

4. Η επίθεση ετικετών στα μαγειρευμένα φαγητά κρέατος πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Ο κατάλογος των συστατικών πρέπει, για τις ανάγκες του παρόντος διατάγματος, να περιλαμβάνει τα είδη των ζώων.

5. Τα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να φέρουν λίαν ευκρινώς σε μια από τις εξωτερικές πλευρές της πρώτης συσκευασίας, εκτός από τις ενδείξεις που ήδη προβλέπονται, την ημερομηνία παρασκευής.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ'

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (1) ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ Ε.Ο.Κ.

Αριθ. (2)(3) ....

Χώρα αποστολής: ....

Υπουργείο: ....

Υπηρεσία: ....

Στοιχεία(2): ....

I. Ταυτοποίηση των προϊόντων με βάση το κρέας

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέατα: ....
(είδος ζώου)

Είδος προϊόντων (4): ....

Είδος συσκευασίας: ....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: ....

Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς(5): ....

Διάρκεια συντήρησης(5): ....

Καθαρό βάρος: ....

II. Προέλευση προϊόντων με βάση το κρέας

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(ων) εγκαταστάσεως(ων) μεταποίησης(3): ....

....

....

Ενδεχομένως:

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(ων) ψυκτικής(ων) αποθήκης(ων)(3): ..

....

....

III. Προορισμός προϊόντων με βάση το κρέας
τα προϊόντα αποστέλλονται
από: ....
(τόπος αποστολής)
σε ....
(χώρα προορισμού)
με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο(6)(3): ....
Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα: ....
....
Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη: ....
....

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας
Βεβαιώνω:

α) ότι τα ανωτέρω αναφερόμενα προϊόντα με βάση το κρέας έχουν παρασκευασθεί με νωπά κρέατα ή προϊόντα με βάση το κρέας και με συνθήκες που πληρούν τους κανόνες της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ·
β) ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας έχουν/δεν έχουν (1) υποστεί επεξεργασία σύμφωνα με το Παράρτημα Β'. Κεφάλαιο Ι σημείο 1 στοιχείο α) πρώτη περίπτωση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ·
γ) ότι τα εν λόγω προϊόντα, η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία τους φέρουν σήμανση που αποδεικνύει ότι αυτά τα προϊόντα προέρχονται στο σύνολό τους από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις (1)·
δ) ότι τα οχήματα και τα μηχανικά μέσα μεταφοράς καθώς και οι συνθήκες φόρτωσης της συγκεκριμένης αποστολής πληρούν τις απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται από την οδηγία 77/99/ΕΟΚ·
ε) ότι το νωπό χοιρινό κρέας που χρησιμοποιήθηκε έχει/δεν έχει (1) υποβληθεί σε εξέταση για την ανίχνευση τριχινών.

Έγινε στ .... στις ....
(τόπος) (ημερομηνία)

Σφραγίδα ....
(υπογραφή)

---

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ
(2) Προαιρετικό
(3) Σε περίπτωση μεταφόρτωσης σε εγκατάσταση ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη, η αρμόδια αρχή πρέπει να συμπληρώσει το πιστοποιητικό (αριθμός καταχώρησης, ημερομηνία, τόπος, σφραγίδα και υπογραφή)
(4) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιονιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους
(5) Συμπληρώνεται σε περίπτωση ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 4 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ
(6) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία η ονομασία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ'

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ (1) ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΝΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΡΙΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Αποστέλλουσα χώρα: ....
Υπουργείο: ....
Υπηρεσία: ....
Σχετικά(2): ....

I. Ταυτότητα των προϊόντων με βάση το κρέας
Προϊόντα με βάση το κρέας που παρασκευάσθηκαν από κρέας:
....
(είδος ζώου)
Είδος προϊόντων (6): ....
Είδος συσκευασίας: ....
Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: ....
Θερμοκρασία εναποθήκευσης και μεταφοράς(3): ....
Διάρκεια συντήρησης(3): ....
Καθαρό βάρος: ....

II. Προέλευση των προϊόντων με βάση το κρέας
Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(ων) εγκατάστασης(ων) μεταποίησης: ..
....
....

III. Προορισμός των προϊόντων με βάση το κρέας
Τα κρέατα με βάση το κρέας αποστέλλονται από την Ελλάδα στ ....
....
(χώρα προορισμού)
με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο(4): ....
Όνομα και διεύθυνση αποστολέα: ....
Όνομα και διεύθυνση παραλήπτη: ....
....

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας:
Ο υπογράφων βεβαιώνει:

α) Ότι τα ανωτέρω αναφερόμενα προϊόντα με βάση το κρέας έχουν παρασκευασθεί από νωπά κρέατα ή προϊόντα με βάση το κρέας, υπό τους όρους οι οποίοι προβλέπονται στην αριθ. 77/99/ΕΟΚ κατευθυντήρια οδηγία της Ε.Ο.Κ.
β) Ότι στα εν λόγω προϊόντα με βάση το κρέας, η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία σημάνθηκαν, αποδεικνύοντας έτσι ότι αυτά προέρχονται στο σύνολό τους από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις(5)·
γ) ότι τα χρησιμοποιούμενα νωπά χοίρεια κρέατα έχουν υποβληθεί σε τριχινοσκόπηση με αρνητικό αποτέλεσμα·
δ) Ότι τα οχήματα και τα μηχανικά μέσα μεταφοράς, όπως επίσης και οι συνθήκες φόρτωσης της αποστολής αυτής είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής, όπως αυτές ορίζονται στην ανωτέρω κατευθυντήρια οδηγία.

V. Υγειονομική βεβαίωση για προϊόντα με βάση το κρέας πουλερικών τρίτων χωρών
Ο υπογράφων κτηνίατρος που ορίστηκε από την αρμόδια Κεντρική Αρχή της .... (χώρα εξαγωγής), πιστοποιώ ότι τα παραπάνω κρέατα προέρχονται από:

1. χώρα η οποία από 6μήνου είναι απαλλαγμένη από πανώλη των πτηνών,
2. πτηνά πτηνοτροφικών επιχειρήσεων, στις οποίες δεν έχει καταγραφεί κλινική ή επιδημιολογική ένδειξη που να οδηγεί στο συμπέρασμα ότι:
   - κατά τους οχτώ προηγούμενους μήνες εμφανίστηκε σαλμονέλλωση ή ορνίθωση,
   - κατά τους τρεις προηγούμενους μήνες εμφανίστηκε χολέρα των ορνίθων,
   - κατά τους δύο προηγούμενους μήνες εμφανίστηκε ψευδοπανώλης των πτηνών, ούτε στη γύρω περιοχή ακτίνας 50 χιλιομέτρων.
3. πτηνά τα οποία έχουν εξεταστεί εντός των τελευταίων 24 ωρών προ της σφαγής και βρέθηκαν απαλλαγμένα από τα νοσήματα που αναφέρονται στα παραπάνω εδάφια 1 και 2.

Έγινε στ .... στις ....
(τόπος) (ημερομηνία)

Σφραγίδα

Ο εξουσιοδοτημένος κτηνίατρος

....
(υπογραφή)
(όνομα με κεφαλαία γράμματα)

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 3 του παρόντος διατάγματος
(2) Προαιρετικό
(3) Να συμπληρωθεί σε περίπτωση ένδειξης, σύμφωνα με το άρθρο 5 του παρόντος διατάγματος
(4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά να αναγράφονται οι αριθμοί μητρώου, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης και για τα πλοία το όνομά τους.
(5) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.
(6) Ενδεχόμενη ένδειξη για περίπτωση ιονιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους.

Άρθρο 18

(άρθρο 1 της Οδηγίας 88/660/ΕΟΚ)
Τροποποίηση του Π.Δ. 485/1985 (Α' 175) όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 371/1989 (Α' 165)

Η υποπερίπτωση ββ) της περίπτωσης α) της παραγράφου 1 του άρθρου 4 του Π.Δ. 485/1985 (Α' 175) όπως αυτό τροποποιήθηκε από το άρθρο 3 του Π.Δ. 371/1989 (Α' 165) τροποποιείται ως εξής:

Το σημείο ΙΙ) καταργείται. Τα σημεία ΙΙΙ) και IV) γίνονται αντίστοιχα ΙΙ και ΙΙΙ). Στο σημείο ΙΙΙ) τρίτο στίχο οι λέξεις «η θερμοκρασία πρέπει να διατηρείται στους 70° C» αντικαθίσταται από τις λέξεις «η θερμοκρασία στη μάζα πρέπει να φθάσει τους 70° C».

Άρθρο 19

Κυρώσεις

Οι παραβάτες του παρόντος διώκονται και τιμωρούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 248/1914 (Α' 110) όπως συμπληρώθηκε με το άρθρο μόνο του Α.Ν. της 23.1.1936 (Α' 47).

Άρθρο 20

Καταργούμενες διατάξεις.

Από την έναρξη ισχύος του παρόντος διατάγματος καταργούνται οι διατάξεις:

α) του Π.Δ. 1124/1981 (Α' 277) όπως τροποποιήθηκε μεταγενέστερα από τα Π.Δ. 485/1985 (Α' 175), Π.Δ. 299/1986 (Α' 134), Π.Δ. 454/1987 (Α' 214) και Π.Δ. 371/1989 (Α' 165) και

β) του Π.Δ. 1145/1981 (Α' 282) όπως έχει τροποποιηθεί μεταγενέστερα από τα Π.Δ. 299/1986 (Α' 134), Π.Δ. 454/1987 (Α' 214) και Π.Δ. 81/1987 (Α' 48).

Όπου προβλέπεται εφαρμογή των καταργουμένων αυτών διαταγμάτων εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 21

(άρθρο 3 Οδηγίας 88/658/ΕΟΚ και άρθρο 2 Οδηγίας 88/660/ΕΟΚ)

Έναρξη ισχύος

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει από 1η Ιουλίου 1990, με εξαίρεση το άρθρο 18 που αρχίζει να ισχύει από την 1η Απριλίου 1989.

Στον Υπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 16 Οκτωβρίου 1991

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΣΩΤ. ΧΑΤΖΗΓΑΚΗΣ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΣΩΤ. ΚΟΥΒΕΛΑΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34 Ταχ. Κώδικας: 104 32 TELEX : 22.3211 YPET GR	Οι Υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00'** έως **13.30'**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Καποδιστρίου 25 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ τηλ.: 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785

Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 30. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 40, από 17 έως 24 δρχ. 50

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 20 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531		Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512	
Η ετήσια συνδρομή είναι:		Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)	
α) Για το Τεύχος Α'	Δρχ. 8.500	Δρχ.	425
β) » » » Β'	» 12.500	»	625
γ) » » » Γ'	» 5.000	»	250
δ) » » » Δ'	» 12.000	»	600
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	» 9.500	»	475
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	» 5.000	»	250'
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	» 3.000	»	150
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	» 6.000	»	300
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	» 1.500	»	75
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	» 25.000	»	1.250
ια) Για όλα τα Τεύχη	» 55.000	»	2.750

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320